



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELO
MODEL
FPSTFN7700

Olla eléctrica de acero inoxidable para fondue

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Stainless Steel Electric Fondue Pot

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Panela elétrica para fondue

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones Importantes

Cuando utilice su artefacto, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del artefacto.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

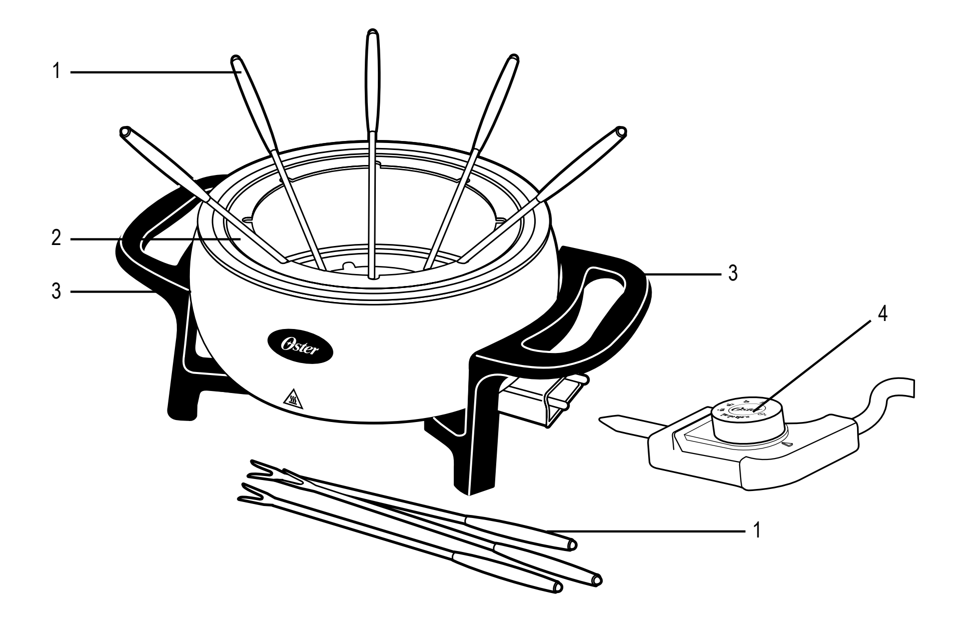
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

Descripción del artefacto



1. Tenedores para fondue
2. Soporte para tenedores
3. Asas laterales/soporte
4. Control de temperatura ajustable

Preparación para el uso por primera vez

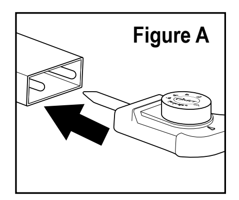
- Lave la olla para fondue, el soporte para tenedores y los tenedores en agua jabonosa caliente. Enjuague con cuidado y seque.

  PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja en agua ni en ningún otro líquido el control de temperatura ajustable ni el cable eléctrico.

- Antes de usar la olla para fondue por primera vez, acondicione la superficie antiadherente con un poco de aceite vegetal. Caliente sin tapar a 150°C. Apague y deje enfriar por completo. Retire el exceso de aceite.

Usando su artefacto

1. Coloque la OLLA PARA FONDUE sobre una superficie plana, seca y a prueba de calor.
2. Asegúrese de que el CONTROL DE TEMPERATURA ajustable se encuentra en la posición de APAGADO ⏀ y luego insértelo en su receptáculo (Figura A). Conecte la unidad en un tomacorriente adecuado. Si el control de temperatura no está completamente insertado en el receptáculo, podría ocurrir un calentamiento anormal, ocasionando un accidente o daño del artefacto.



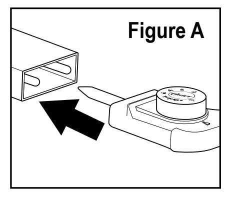
3. Precaliente su OLLA PARA FONDUE si es necesario (siga las indicaciones de la receta elegida). Gire el CONTROL DE TEMPERATURA ajustable hasta la temperatura deseada. La LUZ INDICADORA se apaga cuando alcanza la temperatura seleccionada. Durante la cocción, la luz alternará entre ENCENDIDA Y APAGADA para indicar que la temperatura se está regulando.
4. Utilice los TENEDORES PARA FONDUE para pinchar los alimentos que desee cocinar o sumergir. Tenga cuidado de no rallar la superficie antiadherente cuando introduce los TENEDORES en la OLLA PARA FONDUE.

   NOTA: Cuando mezcla ingredientes en la OLLA PARA FONDUE, use utensilios de plásticos, nylon o madera para evitar dañar la superficie antiadherente.

5. Después de cocinar o servir, gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición de APAGADO ⏀. Desenchufe el cable del tomacorriente. Una vez que la OLLA PARA FONDUE se haya enfriado, retire el ENCHUFE DEL CONTROL DE TEMPERATURA DEL RECEPTÁCULO. PRECAUCIÓN: Debe tener extremo cuidado al trasladar la olla para fondue cuando contenga aceite u otros líquidos calientes. No se recomienda cocinar con aceite caliente si hay niños presentes.

CÓMO USAR LA OLLA PARA FONDUE CON ACEITE

1. Asegúrese de que la OLLA PARA FONDUE esté completamente seca antes de colocarle el aceite.
2. Coloque la OLLA PARA FONDUE sobre una superficie plana, seca y resistente al calor. Inserte el CONTROL DE TEMPERATURA en el receptáculo (Figura A) y enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado. Si el control de temperatura no está completamente insertado en el receptáculo, podría ocurrir un calentamiento anormal, ocasionando un accidente o daño del artefacto.


Figure A

   PRECAUCIÓN: Puede que el aceite salpique ocasionalmente durante la cocción.
3. Llene la OLLA PARA FONDUE con 2 ¾ tazas de aceite vegetal.

   NOTA: no use más de 2 ¾ tazas de aceite vegetal. No use mantequilla, margarina, grasa de cerdo, aceite de oliva o grasa para freír en lugar del aceite vegetal. Nunca le agregue agua ni otros líquidos al aceite.
4. Coloque el SOPORTE PARA TENEDORES en el borde superior de la OLLA PARA FONDUE. Úselo para apoyar los TENEDORES PARA FONDUE mientras cocina con aceite.

   PRECAUCIÓN: No use más de 8 TENEDORES PARA FONDUE a la vez cuando cocina en aceite caliente. El soporte para tenedores también tiene la finalidad de evitar salpicaduras durante la cocción.

   NOTA: No coloque una tapa sobre la OLLA PARA FONDUE cuando calienta el aceite o cocina en él.
5. Gire el CONTROL DE TEMPERATURA ajustable hasta la temperatura deseada.
6. Retire la escarcha de hielo o el exceso de agua de los alimentos antes de cocinarlos en aceite; utilice una toalla de papel para secarlos.
7. Después de cocinar, gire el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición de APAGADO ⏻. Deje enfriar por completo la OLLA PARA FONDUE y el SOPORTE PARA TENEDORES antes de trasladarlos o limpiarlos.

   ADVERTENCIA: NO HALE EL CABLE PARA DESENCHUFAR LA OLLA PARA FONDUE. SIEMPRE RETIRE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR LA OLLA.

   PRECAUCIÓN: El cable no debe retirarse durante el funcionamiento normal. Si el enchufe se desconecta, desenchufe de inmediato el cable del tomacorriente y vuelva a conectar el CONTROL DE TEMPERATURA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- **No** llene la OLLA PARA FONDUE con más de 2 ¾ tazas de aceite.
- **No** traslade la OLLA PARA FONDUE cuando contiene aceite o alimentos calientes.
- Siempre use agarraderas o posafuentes cuando manipula una OLLA PARA FONDUE caliente.
- Para evitar ralladuras permanentes en el revestimiento antiadherente, no use utensilios metálicos. Use utensilios plásticos, de nylon o de madera.

- Cuando use los tenedores en su olla para fondue, tenga cuidado de no rallar la superficie antiadherente.
- **No** sumerja el control de temperatura ajustable o el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- Siempre coloque su olla para fondue sobre superficies resistentes al calor.
- **No** use más de 8 tenedores para fondue cuando cocina en aceite caliente.

IDEAS PARA EL USO

- Prepare la salsa de los macarrones con queso.
- Derrita la cobertura de chocolate en su OLLA PARA FONDUE y prepare maníes y nueces bañados.
- Ajuste la OLLA PARA FONDUE en la función de MANTENER CALIENTE para mantener calientes sus alimentos hasta el momento de servirlos.
- Prepare rellenos para budines y tartas. Ajuste el CONTROL DE TEMPERATURA a la posición de MANTENER CALIENTE .
- Caliente alimentos enlatados listos para usar como chili, guisos, sopas o pastas.
- Prepare cereales para desayuno cocinados como avena o sémola.

Cuidado y limpieza

ADVERTENCIA: ASEGURESE DE QUE EL CONTROL DE TEMPERATURA AJUSTABLE SE ENCUENTRA EN LA POSICIÓN DE APAGADO ANTES DE DESENCHUFAR EL CABLE DEL TOMACORRIENTE.

- **No** sumerja el cable eléctrico ni el control de temperatura ajustable en agua ni en ningún otro líquido.
- **No** use ningún tipo de fibra metálica para limpiar los contactos eléctricos.

1. Gire el CONTROL DE TEMPERATURA ajustable hasta la posición de APAGADO . Una vez que la OLLA DE FONDUE y el ACEITE se hayan enfriado, desenchufe el cable del tomacorriente. Retire el control de temperatura ajustable y el cable eléctrico de la unidad antes de limpiarla. No agregue agua fría ni sumerja la olla en agua mientras está caliente.

   PRECAUCIÓN: No sumerja el CONTROL DE TEMPERATURA ajustable ni el cable eléctrico en agua ni en cualquier otro líquido. Pase un paño húmedo y seque.

2. Lave la OLLA PARA FONDUE y el soporte para tenedores en agua jabonosa caliente o en un lavaplatos automático. Enjuague con cuidado y seque. Para eliminar manchas rebeldes, use un limpiador no abrasivo o una esponja no metálica.

   PRECAUCIÓN: No use fibras metálicas abrasivas ni polvos fuertemente abrasivos.

3. Lave los TENEDORES PARA FONDUE en agua jabonosa caliente o en un lavaplatos automático. Enjuague y seque con cuidado.
4. Con el tiempo, la superficie antiadherente puede cambiar de color. Esto es normal y no alterará las propiedades antiadherentes. Para evitar el cambio de color, utilice un limpiador especial para electrodomésticos antiadherentes. Coloque el limpiador dentro de la olla y deje que hierva 1 minuto. Permita que se enfríe y enjuague con agua limpia.

   NOTA: Reacondicione la superficie antiadherente antes de volver a usarla.

Recetas

FONDUE BOURGUIGNONNE

150 a 250 gramos de solomillo o filete de res por persona

2 ¾ tazas de aceite vegetal

Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos de 2,5 cm. Deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Seque con una toalla de papel.

Vierta 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 180°C y permita que caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se dore y llegue al grado de cocción deseado: 1 minuto para jugoso, 2 minutos para medio, 3 minutos para bien cocido. Sirva con salsa de chile picante (ver debajo) o una salsa de su preferencia.

SALSA DE CHILE PICANTE

¾ de taza de salsa de ají picante
3 cucharadas de cebolla picada
3 cucharadas de jugo de limón
2 cucharaditas de aceite
2 dientes de ajo, machacados

2 cucharaditas de vinagre de estragón
1 cucharadita de azúcar negra
Pizca de salsa de ají picante
¼ de cucharadita de mostaza seca
¼ de cucharadita de sal

Mezcle todos los ingredientes en una cacerola pequeña. Caliente hasta hervir. Reduzca el calor; permita que se cocine por unos 5 minutos. Sirva a temperatura ambiente.

Rinde: 1 ¼ tazas

FONDUE DE PUERCO MARINADO

¾ de taza de aceite vegetal

3 cucharadas de jugo de limón

1 ½ cucharadas de salsa inglesa

1 ½ cucharadas de vinagre de estragón

1 cucharada de azúcar

1 diente de ajo, picado

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de polvo de ají picante

½ cucharadita de mostaza seca

500 a 700 gramos de carne para asar o filete de puerco

2 ¾ de tazas de aceite vegetal

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes excepto la carne y las 2 ¾ tazas de aceite. Recorte el exceso de grasa de la carne y corte en cubos de 2,5 cm. Coloque los cubos de puerco en un recipiente de vidrio o de plástico.

Vierta la marinada sobre los cubos. Cubra, refrigere y deje marinar al menos 3 horas o hasta el día siguiente. Treinta minutos antes de servir, retire el líquido de los cubos de puerco y séquelos.

Vierta 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el dial de temperatura hasta 180 °C y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se dore y esté bien cocido (unos 2 minutos aproximadamente).

FONDUE ORIENTAL DE CALDO DE RES

150 a 250 gramos de solomillo o matambre de res por persona

1 cubito de caldo de carne de res diluido en 400 ml de agua

¼ de taza de salsa de soja

1 taza de jerez

3 cebollas verdes, en rodajas

½ cucharadita de polvo de ají picante

1 diente de ajo, picado

½ cucharadita de jengibre rallado

Corte la carne en trozos del tamaño de un bocado. Deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Seque con una toalla de papel antes de servir.

Mezcle los ingredientes restantes y viértalos dentro de la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla.

Gire el control de temperatura ajustable hasta 180°C y lleve a hervor.

Para servir, pinche un trozo de carne y colóquelo en el líquido hirviendo. Cocine 2 ó 3 minutos o hasta el grado de cocción deseado.

NOTA: No use más de 8 tenedores de fondue en el caldo a la vez.

BOCADOS DE SALCHICHA

1 ½ tazas de ketchup

½ taza de salsa de barbacoa

⅔ de taza de whisky

1 taza de azúcar negra

½ cucharadita de salsa inglesa

1 paquete de 1 ½ Kg de salchichas para cóctel

Mezcle los primeros cinco ingredientes en la olla para fondue. Agregue las salchichas. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C. Cocine 15 a 20 minutos (hasta que estén bien calientes). Ajuste la temperatura hasta la posición de mantener caliente para servir.

FONDUE DE FRUTOS DE MAR

250 a 500 gramos de salmón u otro pescado cortado en trozos de 2 cm

200 a 500 gramos de vieiras

250 a 500 gramos de camarones pelados y sin vena

2 ¾ tazas de aceite vegetal

Vierta 2 ¾ tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 190°C y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un marisco o un trozo de pescado y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que los bordes estén dorados (1 a 2 minutos). Sirva con salsa de rábano picante (ver debajo) u otras salsas a su elección.

SALSA DE RÁBANO PICANTE

1 taza de crema agria

3 cucharaditas de rábano picante preparado

1 cucharadita de jugo de limón

¼ de cucharadita de salsa inglesa

⅛ de cucharadita de sal

⅛ de cucharadita de pimienta

Mezcle todos los ingredientes. Enfríe en el refrigerador.

Rinde: 1 taza

TEMPURA

¾ de taza de harina

½ taza de cerveza sin espuma

½ cucharadita de sal

2 ¾ tazas de aceite vegetal

½ cucharadita de pimienta

1 cucharada de aceite vegetal

Carne o verduras del tamaño de un bocado

1 huevo

(ver el cuadro separado a continuación)

Mezcle la harina, la sal y la pimienta en un recipiente para mezclar. Agregue 1 cucharada de aceite, la yema de un huevo y la cerveza; mezcle hasta que quede sin grumos. Bata la clara hasta que forme picos firmes; incorpórela al batido con suavidad.

Vierta 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue.

Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 190°C y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un trozo de carne o verdura, sumérjalo en la mezcla y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que esté dorado y crujiente (3 a 4 minutos).

Sirva con salsa de soya, salsa agridulce o mostaza picante.

ALIMENTOS SUGERIDOS PARA EL TEMPURA

- Pollo cocido, en cubos
- Camarones, pelados y sin vena
- Zanahorias en rodajas
- Zucchini o zapallo amarillo en rodajas
- Flores de coliflor o brócoli
- Langosta, pelada
- Vieiras
- Hongos
- Cebollas para cóctel

QUESO FRITO

¾ de taza de harina

1 taza de pan tipo italiano rallado, fino y seco

4 huevos, bien batidos

½ Kg de queso mozzarella, cortado en cubos de 2,5 cm

2 ¾ tazas de aceite vegetal

Treinta minutos antes de servir, mezcle la harina y el pan rallado en un recipiente. Sumerja los cubos de queso en el huevo. Haga rodar los cubos por la mezcla de harina y pan rallado.

Sumerja nuevamente en huevo y vuelva a hacer rodar por la mezcla de harina. Coloque en una fuente, cubra con papel encerado y enfríe en el refrigerador.

Vierta 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 190°C y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche un cubo de queso y colóquelo con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que se dore. Sirva con salsa para espaguetis o picante

FONDUE DE QUESO SUIZO

1 diente de ajo, cortado al medio

¾ de taza de leche

500 gramos de queso suizo rallado

3 cucharadas de harina

¾ de taza de vino blanco seco tibio

⅛ de cucharadita de pimienta (opcional)

⅛ de cucharadita de nuez moscada rallada (opcional)

⅛ de cucharadita de páprika (opcional)

1 hogaza de pan tipo italiano o francés cortado en cubos de 2,5 cm

Frote el interior de la olla para fondue con el ajo. Añada la leche a la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C y lleve la leche a punto de cocción.

Mezcle el queso y la harina, añada a la leche y mezcle con movimientos en forma de número 8. Revuelva constantemente hasta que el queso esté derretido. Incorpore el vino lentamente. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Espolvoree con pimienta, nuez moscada y páprika.

Para servir, pinche cubos de pan y sumérjalos en el queso.

Rinde: 3 tazas

FONDUE SUCULENTA

2 paquetes de queso crema de 225 gramos

½ taza de leche

⅓ cebolla finamente picada

1 diente de ajo, picado

225 gramos de crema agria

2 paquetes de 70 gramos de carne de res seca cortada en trozos

1 cucharadita de mostaza en polvo

Coloque el queso crema y la leche en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Revuelva hasta que el queso esté derretido. Añada los ingredientes restantes y revuelva para unir. Sirva con cubos de pan francés o galletas.

Si la fondue se espesa, añada 1 ó 2 cucharadas de leche para diluirla.

Rinde: 0,95 litros

CREMA DE QUESO MEXICANA

1 Kg de pasta de queso cheddar pasteurizada

½ Kg de salchicha, con condimento medio, tostada y escurrida

1 lata de 300 gramos de tomates en cubos y ajíes verdes

Mezcle el queso y los tomates en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Revuelva de vez en cuando hasta que el queso esté derretido. Agregue la salchicha tostada. Sirva con tortillas o con hojuelas de maíz.

Rinde: 0,95 litros

FONDUE DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

¼ de taza de leche

170 gramos de chispas de caramelos de leche

170 gramos de chispas de chocolate semiamargo

400 gramos de leche condensada

1 cucharadita de vainilla

10 malvaviscos (marshmallows) grandes

¼ de taza de crema para batir

Mezcle la leche y las chispas en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Revuelva hasta que las chispas estén derretidas. Añada la leche condensada y la vainilla. Revuelva para combinar.

Sirva con trozos de biscochuelo o pastel de mantequilla, malvaviscos o trocitos de frutas frescas.

Rinde: 2 ½ tazas

FONDUE DE POSTRE DE CHOCOLATE

12 barras (30 gramos) de chocolate de leche partido en trozos

¼ de taza de leche

10 malvaviscos (marshmallows) grandes

¼ de taza de crema para batir

Coloque las barras de chocolate y la leche en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Añada los malvaviscos y revuélvalos constantemente hasta que se derritan. Añada gradualmente la crema para batir. Sirva con trozos de fruta, biscochuelo o pastel de mantequilla.

Rinde: 3 tazas

FRUTAS APTAS PARA SOPAR

- Frutos rojos
- Uvas
- Ananá
- Bananas
- Naranjas
- Kiwi
- Cerezas
- Duraznos
- Manzanas

FRESAS FRITAS

½ Kg de fresas frescas

½ taza de leche

1 taza de harina

1 cucharada de aceite

2 cucharaditas de azúcar

2 ¾ tazas de aceite vegetal

2 huevos, batidos

Lave las fresas y retíreles el cabo; reserve. En un recipiente mediano, mezcle la harina y el azúcar. En otro recipiente, mezcle los huevos, la leche y la cucharada de aceite. Añada a la mezcla la harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Vierta 2 3/4 tazas de aceite en la olla para fondue. Coloque el soporte para tenedores en la olla. Gire el control de temperatura ajustable hasta 190°C y caliente hasta que se apague la luz.

Para servir, pinche una fresa, sumérjala en la mezcla y colóquela con cuidado en el aceite caliente. Cocine 1 minuto o hasta que esté un poco dorada. Sirva con crema de miel y almendras (ver debajo).

CREMA DE MIEL Y ALMENDRAS

115 gramos de queso crema blando

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de miel

⅛ de cucharadita de extracto de almendras

En un recipiente pequeño, mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta que la mezcla esté uniforme. Sirva como crema para sumergir las frutillas fritas.

Rinde: 1 taza

SALSA DE FRESAS

2 paquetes de 280 gramos de fresas congeladas en rodajas descongélelas y reserve el jugo

1 cucharada de almidón de maíz

2 cucharada de azúcar

Reserve 3 tazas del jugo de las fresas. Aparte las fresas. Vierta el jugo en la olla para fondue. Mezcle el almidón de maíz y el azúcar. Añada al jugo en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C. Cocine revolviendo constantemente hasta que espese. Añada las fresas revolviendo. Reduzca la temperatura a la posición de mantener caliente ♨.

Sirva con trozos de fruta, biscochuelo o pastel de mantequilla.

Rinde: 1 ¾ tazas

SALSA DE DURAZNOS

1 lata de 450 gramos de duraznos en almíbar espeso en mitades

1cucharadita de almidón de maíz

¼ de cucharadita de canela

½ cucharadita de vainilla

En el recipiente de una licuadora, mezcle los duraznos sin escurrir, el almidón de maíz y la canela. Tape y licue hasta que la mezcla esté uniforme. Vierta en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C. Cocine revolviendo constantemente hasta que hierva. Reduzca la temperatura a la posición de mantener caliente ♨.

Sirva sobre helado de crema o biscochuelo.

Rinde: 1 ½ tazas

CREMA DE NARANJA A LA VAINILLA

2 paquetes de 280 gramos de chispas de vainilla

½ taza de crema para batir

1 cucharada de licor de naranja

Coloque las chispas de vainilla y la crema para batir en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta la posición de mantener caliente ♨. Revuelva constantemente hasta que las chispas estén derretidas. Añada el licor. Sirva con trozos de fruta o torta.

Rinde: 2 ½ tazas

SALSA DE CARNE A LA CACEROLA

¼ de taza de agua fría

2 cucharadas de harina

1 taza de caldo de carne a la cacerola

¼ de cucharadita de sal

¼ de cucharadita de pimienta

Mezcle el agua y la harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Vierta el caldo en la olla para fondue. Añada revolviendo lentamente la mezcla con harina en el caldo. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C. Cocine revolviendo constantemente hasta que espese.

Rinde: 1 ¼ tazas

SALSA BLANCA BÁSICA

	LIVIANA	MEDIA	ESPESA
Cucharadas de mantequilla o margarina	1	2	3
Cucharadas de harina	1	2	3
Tazas de leche	1	1	1
Cucharaditas de sal	¼	¼	¼
Cucharaditas de pimienta	⅛	⅛	⅛

Coloque la mantequilla en la olla para fondue. Gire el control de temperatura ajustable hasta 90°C y deje derretir la mantequilla. Añada la harina; revuelva hasta que quede sin grumos. Cocine 1 minuto, revolviendo constantemente. Añada la leche gradualmente. Cocine, revolviendo constantemente, hasta que esté espeso y hierva. Añada la sal y la pimienta y revuelva.

Rinde: 1 taza

VARIACIONES DE LA SALSA BLANCA BÁSICA

Salsa de queso
Añada revolviendo 1 taza (115 gramos) de queso rallado (cheddar, gruyere, americano). Reduzca la temperatura hasta la posición de mantener caliente y revuelva hasta que el queso esté derretido.

Salsa curry
Añada revolviendo 1 cucharadita de polvo de curry.

Salsa de eneldo
Añada revolviendo 1 cucharadita de eneldo seco.

Salsa de ajo
Pique un diente de ajo. Cocine en mantequilla durante 1 minuto. Continúe según las indicaciones.

Salsa parmesana
Añada revolviendo 1/4 de taza de queso parmesano rallado.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

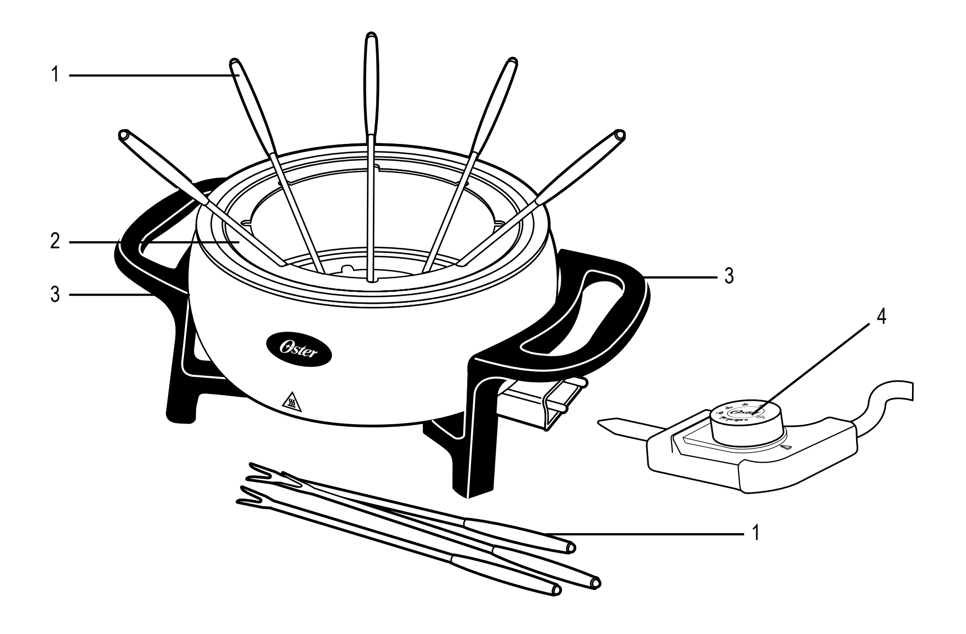
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Forks
2. Fork Holder
3. Side Handle/Leg
4. Temperature Probe Guard

Preparing for First Time Use

- Wash FONDUE POT, FORK HOLDER and FORKS in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.

  CAUTION: Do not wash or immerse the TEMPERATURE CONTROL PROBE or power cord.
- Before using the fondue pot for the first time, condition the non-stick cooking surface by lightly brushing the cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn to OFF ⏀ and cool completely. Wipe away excess oil.

Using Your Appliance

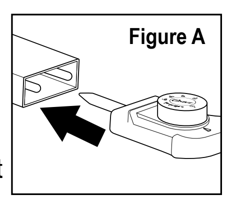


Figure A

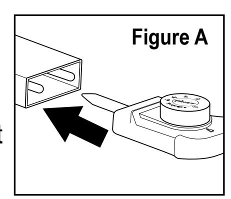
1. Set FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface.
2. Set the TEMPERATURE CONTROL PROBE to the OFF ⏀ position and insert the temperature control into the temperature control socket (Figure A). Plug unit into the appropriate electrical outlet. If the temperature control is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in an accident or damage.
3. Preheat if necessary (follow directions in recipe being used). Turn TEMPERATURE PROBE DIAL to desired temperature. INDICATOR LIGHT will go off when selected temperature is reached. During cooking, the light will cycle ON and OFF to indicate that the temperature is being regulated.
4. Use the FONDUE FORKS to spear foods for cooking or dipping. Be careful not to scratch the non-stick surface when placing FORKS in FONDUE POT.

   NOTE: When ingredients are stirred in the FONDUE POT, use plastic, nylon or wooden utensils to prevent damage to non-stick surface.
5. After cooking or serving, turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. Unplug cord from wall outlet. After FONDUE POT has cooled, remove TEMPERATURE CONTROL PROBE.

HOW TO USE YOUR FONDUE POT WITH OIL

CAUTION: Extreme caution must be used when moving fondue pot containing hot oil or other hot liquids. It is not recommended to cook with hot oil when children are present.

1. Be sure FONDUE POT is completely dry before filling with oil.
2. Place FONDUE POT on a flat, dry, heat-resistant surface. Set the TEMPERATURE CONTROL PROBE to the OFF ⏀ position and insert the temperature control into the temperature control socket (Figure A). Plug unit into the appropriate electrical outlet. If the temperature control is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in an accident or damage.


Figure A

   CAUTION: Some spattering of oil will occur during cooking.

3. Fill FONDUE POT with 2 ¾ cups of vegetable oil. NOTE: Do not use more than 2 ¾ cups of oil. Do not use butter, margarine, lard, olive oil or shortening in place of vegetable oil. Never add water or any other liquid to oil.
4. Place FORK HOLDER on top edge of FONDUE POT. Use to hold FONDUE FORKS while cooking oil.

   CAUTION: Do not use more than 8 FONDUE FORKS at one time when cooking in hot oil. The fork holder may also prevent some of the spattering during cooking.

   NOTE: Do not place a cover over the FONDUE POT when heating oil or cooking in oil.

5. Turn TEMPERATURE PROBE DIAL to the desired temperature.
6. Remove ice crystals or excess water on food before cooking in oil by blotting with a paper towel.
7. After cooking, turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. Allow FONDUE POT and FORK HOLDER to cool completely before moving or cleaning.

   WARNING: DO NOT USE THE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FONDUE POT. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FONDUE POT.

   CAUTION: The power cord is not to be removed during normal operation. If the plug becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the TEMPERATURE CONTROL PROBE.

IMPORTANT POINTS

- Do not fill FONDUE POT with more than 2 ¾ cups of oil.
- Do not move FONDUE POT when it contains hot oil or food.
- Always use hot pads when handling a hot FONDUE POT.
- To prevent permanent scratches to non-stick coating, do not use metal utensils. Use plastic, nylon or wooden utensils.
- When using FONDUE FORKS in the FONDUE POT, be careful not to scratch the non-stick surface.
- Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or cordset in water or other liquids.
- Use only on heat-resistant surfaces.
- Do not use more than eight FONDUE FORKS when cooking in hot oil.

IDEAS FOR USE

- Prepare cheese sauce for Macaroni and Cheese.
- Melt chocolate in FONDUE POT for making covered peanuts and pretzels.
- Use FONDUE POT (on KEEP WARM ≋ setting) to keep cooked food warm for serving.
- Prepare cooked pudding and pie filling. Set TEMPERATURE PROBE DIAL to KEEP WARM ≋.
- Heat canned convenience foods such as chili, stew, soup or spaghetti.
- Prepare cooked breakfast cereals, such as oatmeal or cream of wheat.

Care and Cleaning

WARNING: ALWAYS TURN PROBE CONTROL TO OFF THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING THE CORD.

- Do not immerse cord sets or temperature probe/controller in water or any liquid.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1. Turn TEMPERATURE PROBE DIAL to OFF. After FONDUE POT/OIL has cooled, unplug cord from wall outlet. Remove the Temperature Control Probe and magnetic cord from the unit before cleaning. Do not add cold water or immerse pot in water when hot.

   CAUTION: Do not immerse TEMPERATURE CONTROL PROBE or cord set in water or other liquids. Wipe with a damp cloth and dry.

2. Thoroughly wash FONDUE POT and FORK HOLDER in hot, soapy water or automatic dishwasher. Rinse thoroughly and dry. To remove stubborn stains, use a non-abrasive cleaner or a non-metal cleaning pad.

   CAUTION: Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

3. Wash FONDUE FORKS in hot, soapy water or automatic dish washer. Rinse and dry thoroughly.
4. In time, the non-stick surface may discolor. This is normal and will not seriously alter the release properties. To remove any discoloration, use a cleaner for non-stick finishes such as a non-stick appliance cleaner. Pour destainer into pot. Allow to boil 1 minute. Cool. Rinse with clean water.

   NOTE: Recondition non-stick surface before using again.

Recipes

FONDUE BOURGUIGNONNE

⅓ to ½ pound (150 to 250 g) beef sirloin or tenderloin per person

2 ¾ cups vegetable oil

Trim excess fat from meat and cut into 1-inch (2.5 cm) cubes. Let stand at room temperature 30 minutes. Blot dry with a paper towel.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 180°C and heat until light goes out.

For serving, spear one cube and gently place in hot oil. Cook until browned and to desired doneness: 1 minute for rare, 2 minutes for medium, 3 minutes for well done. Serve with Spicy Chile Sauce (see below) or sauce of your choice.

SPICY CHILE SAUCE

¾ cup chili sauce

2 teaspoons tarragon vinegar

3 tablespoons chopped onion

1 teaspoon brown sugar

3 tablespoons lemon juice

Dash hot pepper sauce

2 teaspoons oil

¼ teaspoon dry mustard

2 cloves garlic, mashed

¼ teaspoon salt

Combine all ingredients in a small saucepan. Heat to boiling.
Reduce heat; simmer about 5 minutes. Serve at room temperature. Yield: 1 ¼ cups

MARINATED PORK FONDUE

¾ cup vegetable oil

3 tablespoons lemon juice

1 ½ tablespoons A1 Worcestershire® sauce

1 ½ tablespoons tarragon vinegar

1 tablespoon sugar

1 clove garlic, minced

½ teaspoon salt

½ teaspoon chili powder

½ teaspoon dry mustard

2 to 3 pound (500 to 700 g) pork roast or tenderloin

2 ¾ cups vegetable oil

In a bowl, combine all ingredients except roast and 2 ¾ cups oil. Trim excess fat from pork and cut into 1-inch (2.5 cm) cubes. Place pork cubes in a glass or plastic container. Pour marinade over cubes. Cover; refrigerate and allow to marinate at least 3 hours or overnight. Thirty minutes before serving, drain pork cubes and blot dry.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 180°C and heat until light goes out.

For serving, spear a cube and gently place in hot oil. Cook until browned and cooked through (about 2 minutes).

ORIENTAL BEEF BROTH FONDUE

⅓ to ½ pound (150 to 200 g) beef sirloin or flank steak per person

1 14 ½-ounce (400 mL) can beef broth

¼ cup soy sauce

¼ cup sherry

3 green onions, sliced

½ teaspoon chili powder

1 clove garlic, minced

½ teaspoon ground ginger

Slice beef thinly into bite-size pieces. Let stand at room temperature 30 minutes. Blot dry with paper towel before serving.

Combine remaining ingredients and pour into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 180°C and bring to a boil.

For serving, spear a slice of beef and place in boiling liquid. Cook 2 to 3 minutes or to desired doneness.

NOTE: Do not use more than 8 fondue forks in broth at one time.

NIPPY FRANKS

1 ½ cups catsup

½ cup barbecue sauce

⅔ cup bourbon

1 cup brown sugar

½ teaspoon Worcestershire® sauce

1 16-ounce (½ Kg) package cocktail sausages

Combine first five ingredients in Fondue Pot. Add sausages. Turn temperature dial to 90°C. Cook 15 to 20 minutes (until heated through). Turn to Keep Warm ♨ for serving.

SEAFOOD FONDUE

½ to 1 pound (250 to 500 g) salmon or other fish cut into ¾ -inch (2 cm) pieces

½ to 1 pound (200 to 500 g) scallops

½ to 1 pound (200 to 500 g) shrimp, peeled and deveined

2 ¾ cups vegetable oil

Pour 2 ¾ cups of oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot.
Turn temperature dial to 190°C and heat until light goes out.

For serving, spear a piece of seafood and gently place in hot oil. Cook until edges are brown (about 1 to 2 minutes).

Serve with Horseradish Sauce (see below) or other sauces of your choice.

HORSERADISH SAUCE

1 cup sour cream

3 teaspoons prepared horseradish

1 teaspoon lemon juice

¼ teaspoon Worcestershire® sauce

⅛ teaspoon salt

⅛ teaspoon pepper

Stir together all ingredients.
Chill in refrigerator.

Yield: 1 cup

TEMPURA

¾ cup flour

½ cup flat beer

½ teaspoon salt

2 ¾ cups vegetable oil

½ teaspoon pepper

Bite-size meat or vegetables

1 tablespoon vegetable oil (see box below)

1 egg, separated

Combine flour, salt and pepper in a mixing bowl. Add 1 tablespoon oil, egg yolk and beer; stir until smooth. Beat egg white until stiff peaks form; gently fold into batter.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 190°C and heat until light goes out. For serving, spear a piece of meat or vegetable, dip into batter and gently place in hot oil. Cook until golden brown and crispy (about 3 to 4 minutes).

Serve with soy sauce, sweet and sour sauce or hot mustard.

Suggested Tempura Foods

- Cooked Chicken, Cubed
- Scallops
- Shrimp, Shelled and Deveined
- Carrots, Sliced
- Zucchini or Yellow Squash, Sliced
- Mushrooms
- Cauliflower or Broccoli Flowerettes
- Cocktail Onions
- Lobster, Shelled

FRIED CHEESE

¾ cup flour

1 cup fine, dry Italian bread crumbs

4 eggs, well beaten

1 pound (½ Kg) mozzarella cheese, cut into 1-inch cubes

2 ¾ cups vegetable oil

Thirty minutes before serving, combine flour and bread crumbs in a bowl. Dip cheese cubes in egg. Roll cubes in flour/crumb mixture. Dip in egg again and reroll in flour mixture. Place on a tray, cover with wax paper and place in refrigerator to chill.

Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 190°C and heat until light goes out.

For serving, spear a cube of cheese and gently place in oil. Cook until golden brown. Serve with spaghetti or picante sauce.

SWISS CHEESE FONDUE

1 clove garlic, halved

¾ cup milk

1 pound (½ Kg) Swiss cheese, grated

3 tablespoons flour

¾ cup dry white wine, warmed

⅛ teaspoon pepper (optional)

⅛ teaspoon ground nutmeg (optional)

⅛ teaspoon paprika (optional)

1 loaf Italian or French bread cut into 1-inch cubes

Rub inside of Fondue Pot with garlic. Add milk to pot. Turn temperature dial to 200°F. Bring milk to a simmer. Combine cheese and flour; stir into milk using a figure-8 motion. Stir constantly until cheese is melted. Slowly stir in wine. Turn temperature dial to Keep Warm ♨. Sprinkle with pepper, nutmeg and paprika.

To serve, spear bread cubes and dip into cheese. Yield: 3 cups

HEARTY FONDUE

2 8-ounce (200 g) packages cream cheese, cubed

½ cup milk

⅓ finely chopped onion

1 clove garlic, minced

8 ounces (200 g) sour cream

2 2 ½ -ounce (70 g) packages dried beef, cut in pieces

1 teaspoon dry mustard powder

Place cream cheese and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Keep Warm ♨. Stir until cheese is melted. Add remaining ingredients and stir to blend. Serve with cubes of French bread or crackers. If fondue thickens, add 1 to 2 tablespoons milk to thin.

Yield: 1 quart

MEXICAN CHEESE DIP

2 pounds (1 Kg) cheddar cheese pasteurized process cheese spread

1 10-ounce (300 g) can diced tomatoes and green chilies

1 pound (½ Kg) sausage, medium spice, browned and drained

Combine cheese and tomatoes in Fondue Pot. Turn temperature dial to Keep Warm ♨. Stir occasionally until cheese is melted. Add browned sausage. Serve with tortilla or corn chips.

Yield: 1 quart

CHOCO-SCOTCH FONDUE

¼ cup milk

6 ounces (170 g) butterscotch chips

6 ounces (170 g) semi-sweet chocolate chips

1 14-ounce (400 g) can sweetened condensed milk

1 teaspoon vanilla

Combine milk and chips in Fondue Pot. Set temperature dial to Keep Warm ♨. Stir until chips are melted. Add sweetened condensed milk and vanilla. Stir to combine.

Serve with pieces of angel food, sponge or pound cake, marshmallows or fresh fruit tidbits.

Yield: 2 ½ cups

CHOCOLATE DESSERT FONDUE

12 1-ounce (30 g) milk chocolate candy bars, broken

¼ cup milk

10 large marshmallows

¼ cup whipping cream

Place chocolate bars and milk in Fondue Pot. Turn temperature dial to Keep Warm ♨. Stirring constantly, add marshmallows until melted. Gradually add whipping cream.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake.

Yield: 3 cups

FRUIT DIPPERS

- Berries
- Grapes
- Pineapple
- Bananas
- Oranges
- Kiwi
- Cherries
- Peaches
- Apples

FRIED STRAWBERRIES

1 pound (½ Kg) fresh strawberries

½ cup milk

1 cup flour

1 tablespoon oil

2 teaspoons sugar

2 ¾ cups vegetable oil

2 eggs, beaten

Wash and stem strawberries; set aside. In a medium bowl, combine flour and sugar. In another bowl, combine eggs, milk and 1 tbsp. of oil. Add to flour mixture; stir until smooth. Pour 2 ¾ cups oil into Fondue Pot. Place fork holder on pot. Turn temperature dial to 190°C and heat until light goes out.

For serving, spear a berry, dip into batter and gently place in oil. Cook 1 minute or until lightly browned. Serve with Honey-Almond Cream (see below).

HONEY-ALMOND CREAM

4 ounces (115 g) soft cream cheese

1 tablespoon honey

1 tablespoon sugar

⅛ teaspoon almond extract

In a small bowl, combine all ingredients and stir until well blended. Serve as a dip with Fried Strawberries. Yield: 1 cup

STRAWBERRY SAUCE

2 10-ounce (280 g) packages frozen, sliced strawberries, thawed, juice reserved

1 tablespoon cornstarch

2 tablespoons sugar

Reserve ¾ cup juice from strawberries. Set strawberries aside. Pour juice into Fondue Pot. Combine cornstarch and sugar. Add to juice in Fondue Pot.

Turn temperature dial to 90°C. Cook, stirring constantly until thickened. Stir in strawberries. Reduce heat to Keep Warm.

Serve with fruit pieces, pound or angel food cake.

Yield 1 ¾ cups

PEACH SAUCE

1 16-ounce (450 g) can peach halves in heavy syrup

1 teaspoon cornstarch

¼ teaspoon cinnamon

½ teaspoon vanilla

In blender container, combine undrained peaches, cornstarch and cinnamon. Cover and blend until smooth. Pour into Fondue Pot. Turn temperature dial to 90°C. Cook, stirring constantly until bubbly. Reduce heat to Keep Warm. Serve over ice cream or angel food cake.

Yield 1 ½ cups

VANILLA-ORANGE CREAM

2 10-ounce (280 g) packages vanilla chips

½ cup whipping cream

1 tablespoon orange liqueur

Place vanilla chips and whipping cream in Fondue Pot. Turn temperature dial to Keep Warm. Stir constantly until chips are melted.

Add liqueur.

Serve with pieces of fruit or cake.

Yield 2 ½ cups

POT ROAST GRAVY

¼ cup cold water

¼ teaspoon salt

2 tablespoons all-purpose flour

¼ teaspoon pepper

1 cup broth from pot roast

Combine water and flour; stir until smooth. Pour broth into Fondue Pot. Slowly stir flour mixture into broth. Turn temperature dial to 90°C. Cook, stirring constantly until thickened.

Yield 1 ¼ cups.

BASIC WHITE SAUCE

	THIN	MEDIUM	THICK
Tablespoon(s) butter or margarine	1	2	3
Tablespoon(s) all-purpose flour	1	2	3
Cup(s) Milk	1	1	1
Teaspoon(s) salt	¼	¼	¼
Teaspoon(s) pepper	⅛	⅛	⅛

Place butter in Fondue Pot. Turn temperature dial to 90°C and allow butter to melt. Add flour and stir until smooth. Cook 1minute, stirring constantly. Gradually add milk. Cook, stirring constantly, until thickened and bubbly. Stir in salt and pepper.

Yield: 1 cup

BASIC WHITE SAUCE VARIATIONS

Cheese Sauce
Stir in 1 cup (4 ounces) grated cheese (Cheddar, Swiss, American). Reduce heat to Keep Warm ♨ and stir until cheese is melted.

Curry Sauce
Stir in 1 teaspoon curry powder.

Dill Sauce
Stir in 1 teaspoon dried dillweed.

Garlic Sauce
Mince one clove garlic. Cook in butter for 1 minute. Continue as directed.

Parmesan Sauce
Stir in ¼ cup grated Parmesan cheese.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. **NÃO** toque nas superfícies quentes (ICON). Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelho.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.

14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

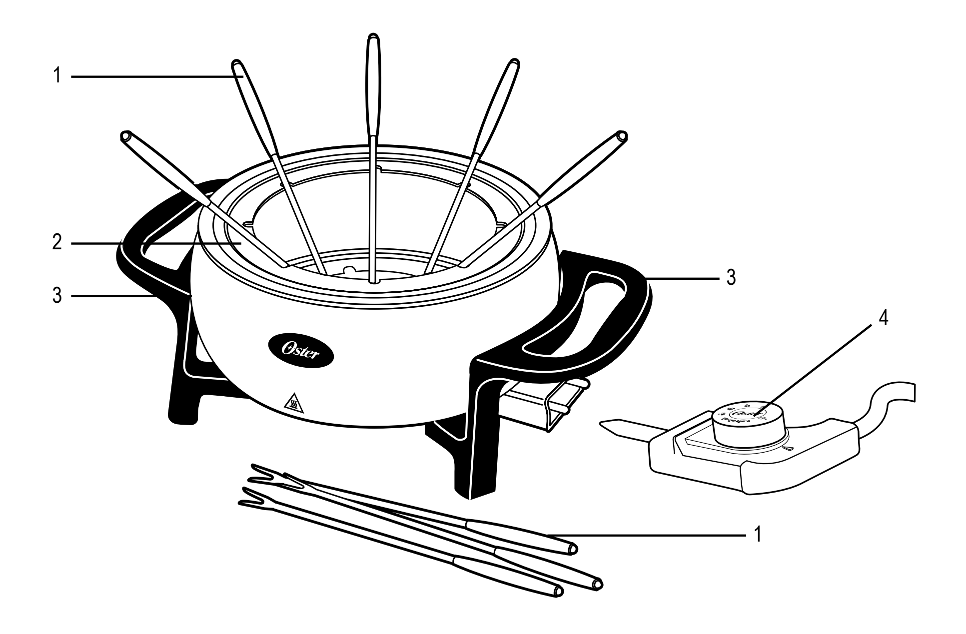
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Guarde Estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho



1. Garfos
2. Aro para apoio dos garfos
3. Alças laterais/pés
4. Controle para ajuste da temperatura

Preparando para usar pela primeira vez

- Lave a PANELA, O ARO PARA APOIAR OS GARFOS e os GARFOS em água quente com detergente. Enxágue e seque bem.

  ATENÇÃO: Não se deve submergir ou lavar o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA ou o fio elétrico.
- Antes de usar a panela para fondue pela primeira vez, prepare a superfície antiaderente espalhando óleo de cozinha na superfície usando um pincel. Aqueça, sem tampa a 150°C. Desligue e deixe esfriar completamente. Limpe o excesso de óleo com papel toalha.

Usando seu eletrodoméstico

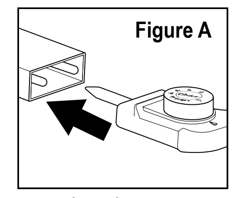
Figure A

1. Coloque a PANELA ELÉTRICA PARA FONDUE em uma superfície plana, seca e resistente ao calor.
2. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição de desligado ⏻ e encaixe o controle em seu lugar na panela (Figura A). Ligue o aparelho na tomada correspondente. Se o controle para ajuste da temperatura não estiver bem encaixado, o aparelho poderá esquentar de forma irregular e isso pode causar um acidente ou danos.
3. Pré-aqueça se for necessário (siga as instruções da receita que for usar). Coloque a temperatura desejada no CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA. A LUZ INDICADORA apagará quando o aparelho atingir a temperatura selecionada. Durante o cozimento, a luz indicadora irá acender e apagar indicando que a temperatura está sendo ajustada.
4. Use os GARFOS PARA FONDUE para colocar os alimentos para cozinhar ou mergulhar. Tome cuidado para não arranhar a superfície antiaderente quando colocar os GARFOS na PANELA ELÉTRICA PARA FONDUE.

   OBSERVAÇÃO: Quando for mexer ou misturar os ingredientes na PANELA PARA FONDUE, use espátulas ou colheres de plástico, nylon ou madeira para evitar arranhões na superfície antiaderente.
5. Após cozinhar ou servir, gire o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA colocando-o na posição de desligado ⏻. Desligue o fio da tomada. Depois que a PANELA PARA FONDUE esfriar, retire o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA.

COMO USAR A PANELA ELÉTRICA PARA FONDUE COM ÓLEO.

ATENÇÃO: Tome o máximo de cuidado quando mover a panela elétrica para fondue contendo óleo ou outros líquidos quentes. Não é recomendável cozinhar com óleo quente quando crianças estiverem presentes.



1. Certifique-se que a PANELA PARA FONDUE esteja bem seca antes de colocar o óleo.
2. Coloque a PANELA ELÉTRICA PARA FONDUE em uma superfície plana, seca e resistente ao calor. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição de desligado ⓘ e encaixe o controle em seu lugar na panela (Figura A). Ligue o aparelho na tomada correspondente. Se o controle para ajuste da temperatura não estiver bem encaixado, o aparelho poderá esquentar de forma irregular e isso pode causar um acidente ou danos.

   ATENÇÃO: Um pouco de óleo irá respingar durante o cozimento.
3. Encha a PANELA PARA FONDUE com 2 3/4 de xícara de óleo vegetal, OBSERVAÇÃO: Não use mais do que 2 3/4 de xícara de óleo. Não use manteiga, margarina, banha, azeite ou gordura ao invés de óleo vegetal. Nunca adicione água ou qualquer outro líquido no óleo.
4. Coloque o ARO PARA APOIO DOS GARFOS na borda da PANELA PARA FONDUE. Use para apoiar os GARFOS PARA FONDUE enquanto estiver cozinhando.

   ATENÇÃO: Não use mais do que 8 GARFOS PARA FONDUE ao mesmo tempo quando estiver cozinhando com óleo quente. O aro para apoio dos garfos deve evitar um pouco dos respingos durante o cozimento.

   OBSERVAÇÃO: Não coloque uma tampa na PANELA PARA FONDUE quando estiver esquentando ou cozinhando com óleo.
5. Coloque a temperatura desejada no CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA.
6. Use papel toalha para retirar os cristais de gelo ou excedente de água dos alimentos antes de cozinhar no óleo.
7. Após cozinhar, gire o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA colocando-o na posição de desligado ⓘ. Deixe a PANELA PARA FONDUE e o ARO PARA APOIO DOS GARFOS esfriarem bem antes de mover ou limpar.

   CUIDADO: NÃO USE O FIO PARA DESLIGAR A PANELA PARA FONDUE. DESLIGUE SEMPRE O PLUGUE DA TOMADA DE PAREDE ANTES DE DESLIGAR A PANELA PARA FONDUE.

   ATENÇÃO: O fio elétrico não deve ser retirado durante o funcionamento. Se o plugue for desconectado, o usuário deverá desligar o fio da tomada de parede imediatamente e em seguida reconectar o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA.

PONTOS IMPORTANTES

- Não encha a PANELA PARA FONDUE com mais do que 2 3/4 de xícara de óleo.
- Não mova a PANELA PARA FONDUE quando estiver com óleo quente ou comida.
- Use sempre protetores quando for manusear com a PANELA PARA FONDUE quente.
- Para evitar arranhões permanentes na superfície antiaderente, não use utensílios de metal. Use utensílios de plástico, nylon ou madeira.
- Quando utilizar os GARFOR PARA FONDUE na PANELA PARA FONDUE, tome todo cuidado para não arranhar a superfície antiaderente.
- Não se deve submergir o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA ou o fio elétrico na água ou em outros líquidos.
- Use a panela para fondue apenas em superfícies resistentes ao calor.
- Não use mais do que 8 GARFOS PARA FONDUE ao mesmo tempo quando estiver cozinhando com óleo quente.

DICAS PARA O USO

- Prepare o molho de queijo para preparar macarrão com molho de queijo.
- Derreta chocolate na PANELA PARA FONDUE para recobrir amendoins ou outras nozes.
- Use a PANELA PARA FONDUE (no ajuste para MANTER QUENTE ♨) para manter alimentos cozidos quentes para servir.
- Prepare pudim e recheios para tortas. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨.
- Esquente alimentos enlatados tais como ensopados, sopas e outros.
- Prepare cereais cozidos tais como aveia.

Cuidado e Limpeza

CUIDADO: COLOQUE O CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA NA POSIÇÃO DE DESLIGADO E EM SEGUIDA DESLIGUE O PLUGUE DA TOMADA ANTES DE RETIRAR O FIO DO APARELHO.

- Não se deve submergir o fio ou o controle para ajuste da temperatura na água ou qualquer outro líquido.
- Não use nenhum tipo de palha de aço para limpar os contatos magnéticos.

1. Gire o controle para ajuste da temperatura colocando-o na posição de desligado ⓘ. Quando a panela para fondue e/ou o conteúdo que estiver nela esfriarem, desligue o fio da tomada. Retire o controle para ajuste da temperatura e o fio magnético do aparelho antes de limpar. Não se deve adicionar água ou submergir a panela na água enquanto estiver quente.

   ATENÇÃO: Não se deve submergir o controle para ajuste da temperatura ou o fio elétrico na água ou outros líquidos. Limpe com um pano úmido e seque.

2. Lave a panela para fondue e o aro para apoio dos garfos com água quente e detergente ou na lava-louças. Enxágue e seque bem. Para remover manchas persistentes, use um produto não abrasivo ou uma esponja não metálica.

   ATENÇÃO: Não use palha de aço ou sapólio.

3. Lave os garfos para fondue com água quente e detergente ou na lava-louças. Enxágue e seque bem.

4. Com o tempo, a superfície antiaderente poderá descolorir um pouco. Isso é normal e não alterará de forma significativa no desempenho do produto. Para remover qualquer descoloração, use um produto de limpeza para superfícies antiaderentes. Despeje o produto de limpeza na panela. Deixe ferver por 1 minuto. Espere esfriar. Enxágue com água limpa.

   OBSERVAÇÃO: Repita o processo indicado antes do primeiro uso com óleo para preparar a superfície antiaderente novamente.

Receitas

FONDUE BOURGUIGNONNE

150 a 250g de carne de filé mignon ou carne macia para cada pessoa

2 ¾ de xícara de óleo vegetal

Retire a gordura excedente da carne e corte em cubos de aproximadamente 2,5 cm. Deixe repousar na temperatura ambiente por 30 minutos. Seque com um papel toalha.

Coloque 2 ¾ de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque o aro para apoio dos garfos na panela. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 180°C e esquente até a luz apagar.

Para servir, espete um cubo de carne e com cuidado coloque-o no óleo quente. Cozinhe até que esteja dourado e no ponto desejado: 1 minuto para mal passado, 2 minutos para ao ponto, 3 minutos para bem passado. Sirva com um molho picante (veja abaixo) ou o molho de sua escolha.

MOLHO PICANTE

¾ de xícara de moho pimenta dedo de moça

2 colheres de chá de vinagre de estragão

3 colheres de sopa de cebola picada

1 colher de chá de açúcar mascavo

3 colheres de sopa de suco de limão

Uma pitada de pimenta vermelha

2 colheres de chá de óleo

¼ de colher de chá de mostarda seca

2 dentes de alho, amassados

¼ de colher de chá de sal

Coloque todos os ingredientes em uma panela pequena. Aqueça até ferver. Reduza o fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos.

Sirva na temperatura ambiente.

Serve: 1 ¼ de xícaras

FONDUE DE CARNE DE PORCO MARINADA

¾ de xícara de óleo vegetal

3 colheres de sopa de suco de limão

1 ½ de colher de sopa de molho inglês

1 ½ colher de sopa de vinagre de estragão

1 colher de sopa de açúcar

1 dente de alho, picado

½ de colher de chá de sal

½ colher de chá de pó de pimenta

½ de colher de chá de mostarda seca

500 a 700 g de carne de porco ou lombo

2 ¾ de xícara de óleo vegetal

Junte todos os ingredientes em um recipiente, exceto a carne de porco e os 2 ¾ de xícara de óleo. Retire a gordura excedente da carne e corte em cubos de aproximadamente 2,5 cm. Coloque os cubos da carne de porco em um recipiente de vidro ou plástico. Despeje o molho marinado sobre os cubos. Cubra e coloque na geladeira deixando marinar por pelo menos 3 horas ou de um dia para o outro. Trinta minutos antes de servir escoe o tempero dos cubos e seque com um papel toalha.

Coloque 2 ¾ de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque na panela o aro para apoio dos garfos. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 180°C e esquente até a luz apagar.

Para servir, espete um cubo de carne de porco e com cuidado coloque-o no óleo quente. Cozinhe até que esteja dourado e bem cozido (por pelo menos 2 minutos).

FONDUE DE CARNE COM CALDO ORIENTAL

150 a 200g de carne de filé-filé-mignon ou carne macia para cada pessoa

1 cubinho de caldo de carne diluído em 400 ml de água

¼ de xícara de molho de soja (shoyu)

¼ de xícara de xerez

3 cebolinhas picadas

½ colher de chá de pó de pimenta dedo de moça

1 dente de alho, picado

½ colher de chá de gengibre moído

Fatie a carne em pedaços finos fácies de mastigar. Deixe repousar na temperatura ambiente por 30 minutos. Seque com papel toalha antes de servir.

Coloque todos os outros ingredientes e coloque na panela para fondue. Coloque na panela o aro para apoio dos garfos.

Gire o controle para ajuste da temperatura colocando-o em 180°C e deixe ferver.

Para servir, espete um pedaço de carne e coloque no líquido fervendo. Cozinhe por 2 a 3 minutos ou até que esteja no ponto desejado.

OBSERVAÇÃO: Não use mais do que 8 GARFOS PARA FONDUE ao mesmo tempo quando estiver cozinhando.

SALSICHAS RÁPIDAS

1½ xícara de ketchup

½ xícara de molho barbecue

⅔ de xícara de bourbon

1 cup brown sugar

½ colher de chá de molho inglês

½ Kg de salsichas

Mistura os primeiros cinco ingredientes na panela para fondue. Adicione as salsichas. Coloque o controle de ajuste da temperatura em 90°C. Cozinhe por 15 a 20 minutos (até bem aquecido). Gire o controle colocando-o na posição para manter quente para servir.

FONDUE DE FRUTOS DO MAR

250 a 500 g de salmão ou outro peixe cortado em pedaços de 2 cm

200 a 500 g de vieras

200 a 500g e camarão

2 ¾ xícara de óleo vegetal

Coloque 2 ¾ de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque na panela o aro para apoio dos garfos. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 190°C e esquente até a luz apagar.

Para servir, espete um pedaço de fruto do mar e com cuidado coloque-o no óleo quente. Cozinhe até que as bordas estejam douradas (por aproximadamente 1 a 2 minutos).

Sirva com molho de rábano (veja abaixo) ou outros molhos de sua preferência.

MOLHO DE RAIZ-FORTE

1 xícara de creme azedo

3 colheres de chá de raiz-forte preparada

1 colher de chá de suco de limão

¼ de colher de chá de molho inglês

⅛ de colher de chá de sal

⅛ de colher de chá de pimenta

Misture todos os ingredientes. Deixe esfriar na geladeira.

Serve: 1 xícara

TEMPURA

¾ de xícara de farinha

½ xícara de cerveja choca

½ de colher de chá de sal

2 ¾ de xícara de óleo vegetal

½ de colher de chá de pimenta

Carnes ou legumes cortados em tamanhos fáceis de mastigar

1 colher de sopa de óleo vegetal (veja abaixo)

1 ovo com a gema e a clara separadas

Misture a farinha, o sal e a pimenta em um recipiente. Adicione 1 colher de sopa de óleo, a gema e a cerveja até que a mistura esteja consistente. Bata as claras de ovos até que estejam no ponto; adicione com cuidado na massa.

Coloque 2 ¾ de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque o aro para apoio dos garfos na panela. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 190°C e esquente até a luz apagar. Para servir, espete um pedaço de carne ou legume em um garfo e mergulhe na massa e em seguida coloque no óleo quente. Cozinhe até que esteja dourado e crocante (por aproximadamente 3 a 4 minutos). Sirva com molho de soja (shoyu), molho agridoce ou molho de mostarda apimentada.

Alimentos recomendados para tempura

- Frango cozido em cubos
- Vieiras
- Camarão sem casca e veia
- Cenouras fatiadas
- Abobrinhas fatiadas
- Champinhons
- Couve-flor ou brócoli
- Cebolas pequenas
- Lagosta sem casca

QUEIJO FRITO

¾ de xícara de farinha

1 xícara de migalhas finas de pão italiano

4 ovos bem batidos

½ Kg de queijo muzarela cortado em cubos de 2,5 cm

2 ¾ de xícara de óleo vegetal

Trinta minutos antes de servir, misture a farinha e a migalha de pão em um tijela. Mergulhe os cubos de queijo nos ovos. Role com as mãos os cubos na mistura de farinha com migalhas. Mergulhe no ovos novamente e role de novo na mistura da farinha. Coloque em uma bandeja, cubra com papel manteiga e coloque na geladeira para esfriar.

Coloque 2 3/4 de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque o aro para apoio dos garfos na panela.
Coloque o controle para ajuste da temperatura em 190°C e esquente até a luz apagar.

Para servir, espete um cubo de queijo em um garfo e com cuidado coloque-o no óleo quente. Cozinhe até que esteja dourado.

Sirva com molho de espaguete ou molho apimentado.

FONDUE DE QUEIJO SUIÇO

1 dente de alho cortado em 4

¾ de xícara de leite

½ Kg de queijo suíço ralado

3 colheres de sopa de farinha

¾ de xícara de vinho branco aquecido

1 bengala de pão italiano ou francês cortado em cubos de 2,5 cm

⅛ de colher de chá de pimenta (opcional)

⅛ de colher de chá de noz moscada moído (opcional)

⅛ de colher de chá de páprica (opcional)

Esfregue a superfície interna da panela para fondue com alho: Adicione leite na panela. Gire o controle para ajuste da temperatura colocando-o em 90°C e deixe esquentar em fogo baixo. Adicione o queijo e a farinha; misture o leite usando um movimento como se estivesse escrevendo o número 8. Misture sem parar até que o queijo esteja derretido. Adicione o vinho aos poucos. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Polvilhe com pimenta, noz moscada e páprica. Para servir, espete os cubos de pão nos garfos e mergulhe-os no queijo.

Serve: 3 xícaras

FONDUE SUCULENTO

2 pacotes de cream cheese de 200 g cortados em cubos

½ de xícara de leite

⅓ de uma cebola picada finamente

1 dente de alho, picado

200 g de creme azedo (sour cream)

1 pacotes de 70 g de carne seca, cortada em pedaços

1 colher de chá de pó de mostarda seca

Coloque o cream cheese e o leite na panela para fondue. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Misture até que o queijo esteja derretido. Adicione os ingredientes restantes e misture. Sirva com pão francês cotado em cubos ou bolacha água e sal. Se o fondue ficar muito espesso, adicione 1 a 2 colheres de sopa de leite para diluir.

Serve: 1 litro

MOLHO MEXICANO DE QUEIJO

1 Kg de queijo cheddar cremoso

1 lata de 300 g de tomates em cubos e pimenta verde

½ Kg de linguiça levemente apimentadas, refogadas até douradas e deixe secar a gordura sobre uma folha de papel toalha

Misture o queijo e os tomates na panela para fondue. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Mexa de vez em quando até que o queijo esteja derretido. Adicione a linguiça.

Sirva com tortilha mexicana ou salgadinhos de milho.

Serve: 1 litro

FONDUE DE CHOCOLATE-CARAMELO DE MANTEIGA

¼ de xícara de leite

170 g de lascas de caramelos de manteiga

170 g de lascas de chocolate semi amargo

1 lata de leite condensado de 400 g

1 colher de chá de baunilha

Misture o leite e as lascas na panela para fondue. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Misture até que as lascas tenham derretido. Adicione o leite condensado e a baunilha. Mexa até bem misturado.

Sirva com pedaços de bolo, marshmallow ou frutas frescas.

Serve: 2 1/2 de xícaras

FONDUE DE SOBREMESA DE CHOCOLATE

12 barras de chocolate de 30 g, quebradas em pedacinhos

¼ de xícara de leite

10 marshmallows grandes

¼ de xícara de creme de leite fresco

Coloque as barras de chocolate e o leite na panela para fondue. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Mexa sem parar e adicione os marshmallows até derreter. Adicione o chantili aos poucos.

Sirva com pedaços de frutas ou bolo.

Serve: 3 xícaras

Frutas recomendadas

- Frutas vermelhas
- Uvas
- Abacaxi
- Bananas
- Laranjas
- Kiwi
- Cerejas
- Pêssegos
- Maças

MORANGOS FRITOS

½ Kg de morangos frescos

½ de xícara de leite

1 xícara de farinha

1 colher de sopa de óleo

2 colheres de chá de açúcar

2 ¾ de xícara de óleo vegetal

2 ovos batidos

Lave e retire os talos dos morangos e deixe de lado. Em uma tijela média, misture a farinha e o açúcar.

Em uma outra tijela, misture os ovos, o leite e 1 colher de sopa de óleo. Adicione à mistura da farinha; até que esteja consistente. Coloque 2 3/4 de xícara de óleo na panela para fondue. Coloque o aro para apoio dos garfos na panela. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 190°C e esquente até a luz apagar.

Para servir, espete uma fruta em um garfo e mergulhe na massa e com cuidado coloque no óleo. Cozinhe por 1 minuto ou até ficar dourada. Sirva com creme de amêndoas e mel (veja abaixo).

CREME DE AMENDOAS E MÉL

115 g de cream cheese

1 colher de sopa de mel

1 colher de sopa de açúcar

⅛ de colher de chá de extrato de amêndoa

Em um recipiente pequeno, misture bem todos ingredientes. Sirva como uma calda para mergulhar os morangos fritos.

Serve: 1 xícara

CALDA DE MORANGO

2 pacotes de 280 g de morangos descongelados cortados em fatias, separe o caldo dos morangos

1 colher de sopa de maizena

2 colher de sopa de açúcar

Separe ¾ de xícara do suco dos morangos. Deixe os morangos de lado. Despeje o suco na panela para fondue. Misture a maizena e o açúcar. Despeje o suco na panela para fondue.

Coloque o controle para ajuste da temperatura em 90°C. Cozinhe mexendo sem parar até que esteja espesso. Misture os morangos. Reduza a temperatura para manter quente .

Sirva com pedaços de frutas ou bolo.

Serve 1 ¾ xícara

CALDA DE PÊSSEGO

1 lata de 450 g de pêssegos em calda cortados ao meio

1 colher de sopa de maizena

¼ de colher de chá de canela

½ colher de chá de baunilha

Misture os pêssegos com a calda, a maizena e a canela em um recipiente. Cubra e misture até ficar homogêneo. Despeje na panela para fondue. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 90°C. Cozinhe mexendo sem parar até que esteja fazendo bolhas. Reduza a temperatura para manter quente ♨. Sirva sobre sorvete ou bolo.

Serve 1 xícara e meia

CREME DE BAUNILHA E LARANJA

2 pacotes de 280 g de lascas de baunilha

½ de xícara de chantili

1 colher de sopa de licor de laranja

Coloque as lascas de baunilha e o chantili na panela para fondue. Coloque o CONTROLE PARA AJUSTE DA TEMPERATURA na posição para MANTER QUENTE ♨. Misture sem parar até que as lascas estejam derretidas.Add liqueur.

Adicione o licor.

Sirva com pedaços de fruta ou bolo.

Serve 2 xícara e meia

MOLHO PARA CARNE ASSADA

¼ de xícara de água fria

¼ de colher de chá de sal

2 colheres de sopa de farinha

¼ de colher de chá de pimenta

1 xícara do caldo da carne assada

Misture a água e a farinha; mexa até que a mistura esteja consistente. Despeje o caldo na panela para fondue. Adicione mexendo a mistura da farinha no caldo. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 90°C. Cozinhe mexendo sem parar até que esteja espesso.

Serve 1 xícara e 1/4.

MOLHO BRANCO

	Ralo	Médio	Espesso
Colher(es) de sopa ou margarina	1	2	3
Colher(es) de sopa de farinha	1	2	3
Xícara(s) de leite	1	1	1
Colher(es) de sal	¼	¼	¼
Colher de chá de pimenta	⅛	⅛	⅛

Coloque a manteiga na panela para fondue. Coloque o controle para ajuste da temperatura em 90°C e deixe a manteiga derreter.
Adicione a farinha e mexa até que a mistura fique homogênea. Cozinhe por 1 minuto, mexendo sem parar. Adicione o leite as poucos. Cozinhe, mexendo sem parar até que fique espesso e borbulhante. Misture o sal e a pimenta.

Serve: 1 xícara

OPÇÕES PARA O MOLHO BRANCO

Molho de queijo
Misture 1 xícara (115 g) de queijo ralado (Cheddar, Suíço, Americano). Reduza a temperatura para a posição para manter quente até que o queijo esteja derretido.

Molho curry
Misture 1 colher de chá de pó para molho curry.

Molho de dill
Misture 1 colher de chá de dill seco.

Misture de alho
Pique um dente de alho. Cozinhe na manteiga por 1 minuto. Continue conforme instruído.

Parmesan Sauce
Misture ¼ de xícara de queijo parmesão ralado.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTFN7700-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	**Frecuencia/Frequency/Frequência**	**Potencia/Power/Potência**
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	1000 W
220 V	50 Hz	1000 W
220 V	60 Hz	1000 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

OLLA ELÉCTRICA DE ACERO INOXIDABLE
PARA FONDUE OSTER®
MODELOS: FPSTFN7700, FPSTFN7700-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V∿ 1000 W





© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China Impresso na China
P.N. 173349
CBA -120913